



CHATEAU  
**BEAUREGARD**  
POMEROL

« UN MILLESIME EPROUVANT, QUI A NECESSITE UNE VIGILANCE DE TOUS LES INSTANTS MAIS QUI SERA VRAISEMBLABLEMENT A L'ORIGINE D'UN DES PLUS GRANDS VINS DE LA PROPRIETE. » VINCENT PRIOU, DIRECTEUR

APPELLATION : Pomerol  
SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17,5 hectares  
AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans  
TERROIR : Graves argileuses en bordure sud-est du célèbre plateau de Pomerol.

Certifié Vin Biologique UE



## MILLESIME 2016

PRODUCTION : 35 000 bouteilles  
ASSEMBLAGE : 75% Merlot / 25% Cabernet Franc  
CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES :  
Degré : 13.65% vol.AT : 3.2 g/l      pH : 3.71

« Les six premiers mois de l'année furent très pluvieux, fin Mars nous enregistrons déjà un cumul de précipitation supérieur au double de la normale.

A cette humidité, la douceur de l'hiver procure un débourrement précoce. Les températures des mois suivants ralentissent l'évolution de la phénologie. La combinaison de fortes précipitations et de températures douces est à l'origine de la forte pression de maladies et notamment du Mildiou constaté au vignoble. Un travail minutieux de prophylaxie combiné à une cadence adaptée de traitement ont permis de traverser cette période sans dégât notable.

Le mois de Juillet signe la fin des précipitations pour l'été et débute alors une période de forte sécheresse. On enregistre pour les mois d'Août et Septembre des températures moyennes notablement supérieures aux normales. La contrainte hydrique nécessaire à la production de grands raisins se met alors en place progressivement...

Un évènement pluvieux début Septembre « débloque » les parcelles de jeunes vignes sur les terroirs à faible réserve en eau et favorise la fin de maturation de l'ensemble des parcelles.

Grâce à cette climatologie quasi miraculeuse, nous avons pu attendre la parfaite maturité de nos raisins pour chaque parcelle. Une maîtrise précise des rendements est nécessaire afin d'obtenir cet optimum de maturité.

Les vendanges sont alors tardives et longues, nous profitons de l'été indien qui nous accompagne sur les deux premières semaines d'octobre. L'homogénéité de maturité des raisins est remarquable cette année.

Après une vinification de précision qui vise à exprimer la pureté, l'équilibre, la complexité et l'élégance de notre récolte, les dégustations en cours d'élevage nous récompensent de tous les efforts fournis au cours de l'année et nous font espérer un avenir exceptionnel pour le 2016. »





CHATEAU  
**BEAUREGARD**  
POMEROL

## MILLESIME 2016

### **VENDANGES MANUELLES ET PARCELLAIRES**

DU 28 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2016

Réception de vendanges, inaugurée en 2015 avec 2 tables de tri manuel, un égrappoir à haute fréquence et une table de tri optique.

### **VINIFICATIONS INTRA-PARCELLAIRES**

Le cuvier gravitaire reçoit la vendange par petit cuvons de 3hl acheminés par ascenseur.

22 cuves tronconiques en béton brut accueillent ce millésime par unités parcellaires.

La fermentation alcoolique : T° régulée entre 26° et 30°C en fonction du potentiel des cuves et de l'extraction tannique souhaitée. Cuvaison entre 3 et 5 semaines au total.

Fermentation malolactique en barriques neuves pour les meilleures cuves de Merlot et de Cabernet Franc.

### **ELEVAGE**

60 % du grand vin en barriques neuves pendant 18 mois.

7 tonneliers différents.